

DINNER MENU



Tregion

EST 2013

OUR SPECIALTY



青森 Aomori

本日の東北6県前菜プレート Tohoku Appetizer Plate of the Day

秋田 Akita

岩手 Iwate

山形 Yamagata

宮城 Miyagi

福島 Fukushima



トレッゾン名物!

東北6県の前菜盛り!
当店に来たらまずはこれ!

フル ¥2400 (税込 ¥2640)

3人前 ¥1920 (税込 ¥2112)

〈 とある日のラインナップ 〉

青森：青森りんごのポテトサラダ

秋田：いぶりがっこクリームチーズ

岩手：菜彩鶏の自家製ハム

山形：山形燻製たまご「スモッチ」

宮城：炙牛タンステーキ - 南蛮味噌和え -

福島：福島名物！いか人参

※内容は変わります。



三陸の生牡蠣&焼き牡蠣

raw & grilled oyster
from Tohoku

1p ¥540 (税込 ¥594)

三陸の豊かな自然の下で育った牡蠣は、ぜひ食べて頂きたい美味しさです。



ホタテ刺し & 浜焼き

raw & grilled scallop
from Tohoku

1p ¥600 (税込 ¥660)

三陸は全国でも有数のホタテ養殖地。手間隙かけて育てられたホタテを。



COLD STARTERS

いぶりがっことスモッチのポテトサラダ

Japanese style potato salad w/smoked pickled radish & smoked egg

¥580 (税込 ¥638)

秋田のいぶりがっこが食感のアクセントになった、創業から人気の一皿。



季節のサラダ

Seasonal salad

¥820 (税込 ¥902)

その時々で変わる、旬の食材を使ったサラダ。

まるで生ハム！八戸前沖鯖の燻製

Smoked mackerel from Aomori

¥520 (税込 ¥572)

八戸前沖鯖を低温で燻製した一品。もはや鯖の生ハム！

APPETIZER

トレジオン大人気マカロニチーズ

Macaroni & Zao Cheese

¥780 (税込 ¥858)

トレジオンの人気商品。マカロニとチーズソースをアメリカンフード。トッピングに牡蠣もおすすめです！

トッピング：牡蠣 ¥400 (税込 ¥440)

無限キノコ

Iwate frilled mushrooms flavored w/anchovy & garlic

¥580 (税込 ¥638)

アンチョビ&ガーリックでシンプルに。

牛タンつくね串(1本)

Grilled chicken & beef tongue meat balls

牛タンが入った鶏のつくね串！

¥300 (税込 ¥330)

山形玉こんにゃく

Stewed konjac w/red wine

¥550 (税込 ¥605)

山形名物の玉こんにゃくを赤ワイン等で煮込んだ軽めのタパス。

気仙沼のハーモニカの煮付け

Stewed swordfish

¥680 (税込 ¥748)

気仙沼のソウルフード！

メカジキのヒレの付け根の希少部位。



MAIN DISHES



シャルキュトリ フル：¥1780 (税込 ¥1958)
charcuterie ハーフ： ¥980 (税込 ¥1078)

白金豚サラミ、蔵王ハーブ香るローストビーフ、
セシーナ(牛肉の生ハム)入

白河高原清流豚の源タレ炒め

Stir-fried Pork from Fukushima ¥1280 (税込 ¥1408)

さらりとした脂が特徴の白河高原清流豚に
青森ソウルソース源たれを絡めて、南部鉄器でお届けします



仙台名物！牛タン焼き

Grilled beef tongue from Sendai ¥2400 (税込 ¥2640)

仙台名物の牛タン焼き！
辛味の強い南蛮味噌が味のアクセントに！
カットしてあるので食べやすいです

いわて短角牛のステーキ&フリット

250g Iwate Beef steak & friet ¥3500 (税込 ¥3850)

赤身が美味しい！いわて短角牛のステーキ。
250g とボリューム満点！
※火入れにお時間 20-30 分ほどいただきます。

FRIED

鶏の唐揚げ～安藤醸造の寒麹漬け～

juicy Fried chicken ¥720 (税込 ¥792)

伝統の寒麹が引き出す肉の甘み。外はカリッと、
中は驚くほどジューシーな秋田の知恵が詰まった一皿

三陸鮮魚の Fish&Chips

Tohoku fresh Fish & Chips ¥980 (税込 ¥1078)

三陸の鮮魚をバブフードの定番フィッシュ&チップスに。

いわき名物！メヒカリの唐揚げ

Fried Mexicali Fish

2匹:¥500(¥550) 3匹:¥650(¥650) 5匹:¥980(¥1078)

おのざきより仕入れたメヒカリ。中はふっくら！

野田塩のポテトフライ

French fries with Noda salt ¥520 (税込 ¥572)

三陸の海水で作られるミネラル豊富な自然塩、野田塩を使用。



PASTA



松川浦産アオサとしらすのペペロンチーノ

Miso flavored spaghetti aglio e olio
w/baby sardine & sea lettuce

ふき味噌がアクセントの、どこか和風なペペロンチーノ。

¥1280 (税込 ¥1408)

シェフの気まぐれパスタ

Today's pasta

その日最高の素材で作る上げる、一期一会の贅沢なパスタ。

¥1280 (税込 ¥1408)

DESSERTS



自家焙煎のコーヒーゼリー

Home-roasted coffee jelly

¥600 (税込 ¥660)

東北ドリップーズの珈琲で作った自家製のコーヒーゼリー。
苦味と甘味が、どこか懐かしさも感じさせます。



南部せんべいバスクチーズケーキ

Nanbu Senbei cheese cake

¥500 (税込 ¥550)

せんべいの香ばしさとバスクチーズの濃厚さが
絶妙にマッチ。



自家製スコーン〜クリーム添え〜
Kinako black sugar syrup ice cream
from Samekawa Village

¥350 (税込 ¥385)

宮城県と福島県産の小麦粉を使用。
外はサクサク、中はしっとり。味は日替わり!



鮫川村のきなこ黒蜜アイス

Kinako black sugar syrup ice cream
from Samekawa Village

¥380 (税込 ¥418)

福島県鮫川村産の"きなこ"をかいた
バニラアイス。



特製イタリアンプリン

Original Italian flan

¥500 (税込 ¥550)

相馬のミルクレーヴで作った、
しっかり食感のプリン。



Tregionは

東北に新しい価値を創造し
東北ブランドを世界に発信する
東北のファンづくり企業です



Tregion 運営店舗



東北 Cafe&Dining トレジオンポート
東京都港区赤坂 3-12-18 第8荒井ビル 2F



東北うまいもの酒場 フェドバル
東京都足立区千住旭町 41-14 第一ビル 1F



東北カフェ&バル トレジオン
宮城県仙台市青葉区中央 1-1-1
エスバル仙台東館 3F



Tohoku Trattoria
TREGION GALLEY
宮城県名取市下増田南原
仙台空港旅客ターミナルビル 3F



竹駒の社 CAFÉ 一粒万倍
宮城県岩沼市種荷町 1-1
竹駒神社境内



TOHOKU BRASSERIE
TREGION RELIER
岩手県盛岡市駅前通 7-15
ダイワロイネットホテル盛岡駅前 2F



TREGION DELI
岩手県盛岡市盛岡駅前通 1-44 盛岡駅 1F



東北ドリッパーズ コーヒースタンド
盛岡駅ビルフェザン店
岩手県盛岡市盛岡駅前通 1-44 盛岡駅 1F